

Introduction

le présent ouvrage fait suite aux 02 premiers déjà parus sous le titre de «Gâteaux Modernes», et renferme de nouvelles recettes

Mon souhait le plus ardent est celui de voir toute ménagère découvrir et réaliser ces nouveautés qui gardent l'aspect traditionnel.

Le but recherché à travers toutes ces recettes est d'être rapprochée le plus possible de la ménagère et mettre à sa disposition des astuces afin de lui simplifier le travail et lui permettre de mener à bien toute entreprise visant à réaliser ces précieuses recettes.

Je remercie tous ceux et celles qui par leur encouragement et leur soutien, m'ont fait doubler d'efforts pour que ce troisième livre voit le jour.

Je dédie ce troisième ouvrage à mon mari, à mes enfants, El Hachemi, Mahdi, Samiha, Nedjoua, à mon gendre Ali, à mes petits enfants Lyna et Madjid ainsi qu' à mon neveu Abdou.

A toute l'équipe de «Saïda - Ecole » à mes stagiaires et à tout le personnel de Thalasso - Thérapie, en particulier Mme Mettai Lilia.

S o m m a i r e



- 06 BOMBES AU CHOCOLAT
- 08 BOULES ROSES
- 10 BOULETTES AUX K'TAIFS
- 12 BARQUETTES AUX AMANDES
- 14 BANANE EPLUCHEE
- 16 CŒUR EN PATE D'AMANDE
- 18 CORNETS PRINCESSE
- 20 COURONNES AUX PISTACHES
- 22 COURONNES AUX ROSES
- 24 ECH CHAMIA
- 26 EL YASMINA
- 28 FANID
- 30 GHRIBIA LIBANAISE
- 32 KAAK EL NAKACHE
- 34 K'TAIEF EN CORNETS
- 36 LA ROSE DE SABLE
- 38 LA MARGUERITE
- 40 LA CRAVATE
- 42 M'CHEOUEK A LA NOIX DE COCO
- 44 MAKROUT SYRIEN
- 46 M'KHABEZ CARRE
- 48 M'CHEKEL
- 50 NOUGATINE A LA NOIX DE COCO
- 52 OUCHE EL BOULBOUL
- 54 QNIDLATS
- 56 REZMET LAADJOUZA EN ARC EN CIEL
- 58 ROULES EN MOSAIQUE
- 60 TRIANGLES AUX AMANDES ET AUX NOIX
- 62 TEDJ EL MOULOUK
- 64 TCHAREK GLACE

BOMBES AU CHOCOLAT

INGREDIENTS

1 Mesure d'amande non émondées, grillées et moulues grossièrement
1 Mesure de noix moulues grossièrement
1 mesure de biscuit émietté (les trois mesures pèsent 350 g environ)

CREME AU BEURRE CHOCOLATÉE

200 g de sucre cristallisé
30cl d'eau (1/4 + 2 doigts)

2 jaunes d'oeufs

300 g de beurre

200 g de chocolat noir

INGREDIENTS POUR BISCUIT

3 oeufs

150 g de sucre cristallisé

150 g de farine

1 pincée de sel

1 c à café d'extrait de vanille

PREPARATION

Faire bouillir l'eau et le sucre jusqu'à obtention d'un sirop épais (il doit être réduit à 30 cl). Préparer la crème en battant les jaunes d'oeufs avec le sirop tiède, le beurre et le chocolat fondu au bain marie. Continuer de battre jusqu'à ce qu'elle devienne onctueuse. D'autre part préparer le biscuit en battant les oeufs et le sucre avec un batteur jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajouter la pincée de sel, l'extrait de vanille, et la farine en la tamisant. Mélanger délicatement avec une cuillère en bois en prenant soin de ne pas faire tomber le biscuit. Tapisser un moule rond de 26 cm de diamètre, de papier blanc ordinaire, graisser le fond et non les parois, puis étaler le biscuit et faire cuire au four préchauffé 10 mn environ.

Dans un récipient, mélanger les amandes, les noix, et le biscuit émietté avec les doigts. Incorporer la crème au beurre en petites quantités de manière à obtenir une farce qui se ramasse dans la paume des mains. Façonner de petites boules de la grosseur d'une noix.

Mettre les boules au congélateur pendant 15 mn environ;

Pendant ce temps, faire fondre le chocolat au bain - marie.

Retirer les boules et ensuite procéder au glaçage en les trempant dans le chocolat. Quelques instant après, garnir le milieu d'un cerneau de noix ou de quelques amandes effilées et grillées.

Remarque

- Pour que le chocolat ne fige pas, il faut le laisser au bain-marie.
- Si le chocolat est épais, le diluer avec quelques cuillères à soupe de lait.



BOULES ROSES

INGREDIENTS

500 g d'amandes blanches finement moulues

300 g de sucre glace

1 C. à café d'arôme fraise

1 pointe d'une cuillère à café décolorant rose

Blancs d'œuf

Sucre glace

Quelques bigarreaux roses

PREPARATION

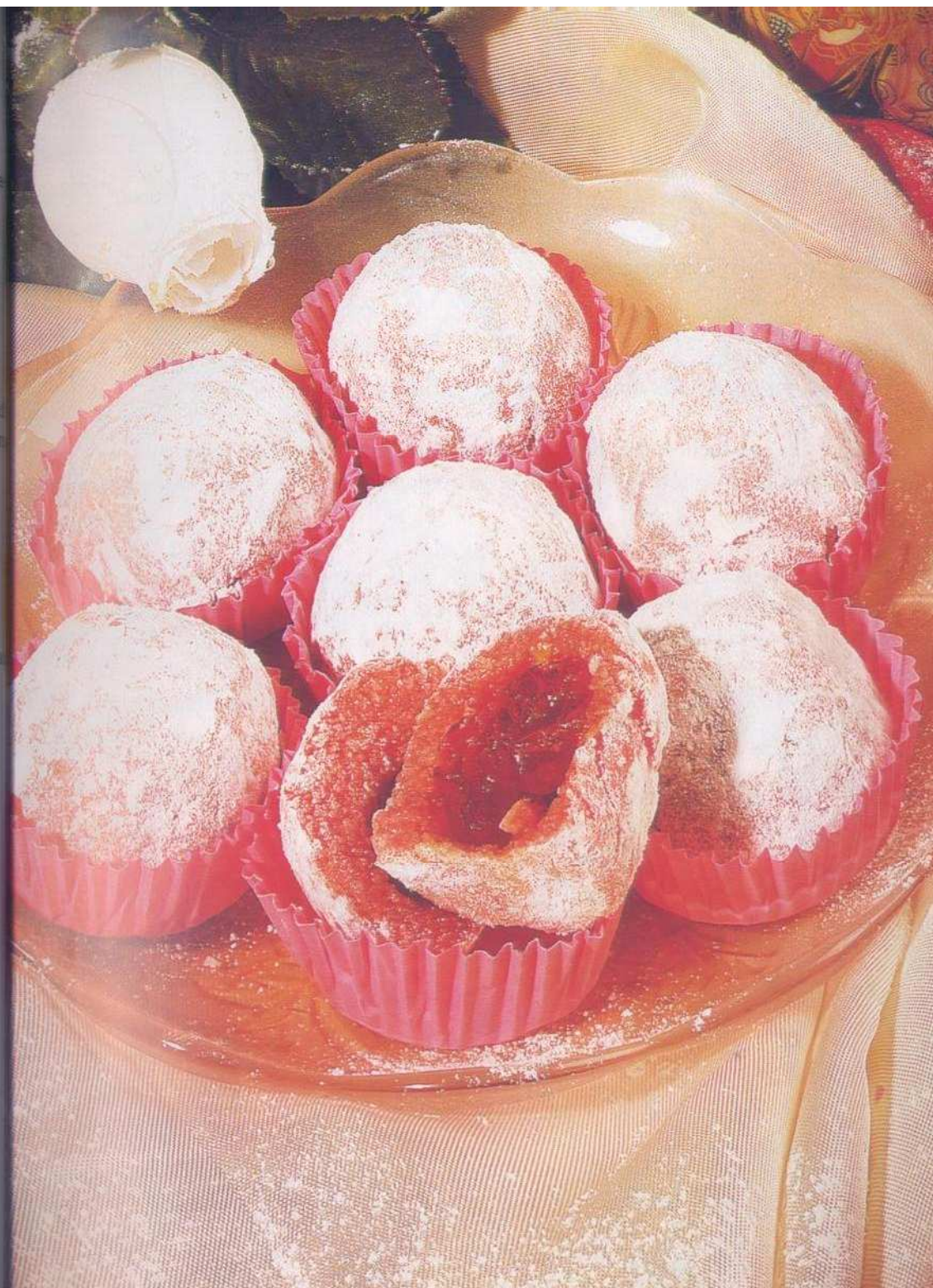
Mélanger les amandes et le sucre glace tamisé, mouiller avec les blancs d'œuf jusqu'à obtenir une pâte ferme. Colorer la pâte en diluant le colorant dans l'arôme.

Surveiller la qualité de la couleur, elle doit être d'un beau rose.

Façonner des boulettes de la grosseur d'une noix, enfoncer le bigarreau à l'intérieur de la boule, de manière à le couvrir entièrement de pâte.

Enrober de sucre glace, disposer dans un plat graissé et fariné, puis enfourner à four préchauffé pendant 15 mn environ, en surveillant la cuisson.

Laisser refroidir, démouler et placer dans des caissettes roses.



BOULETTES AUX K'TAIFS

INGREDIENTS

250 g de K'taifs + 100 g

100 g de gravillons de pistaches

50 g de halwat el turk (e chamia)

Miel nécessaire

Quelques pistaches

PREPARATION

Faire griller les K'taifs dans 50 g de margarine, puis égoutter.

Passer les pistaches au four pendant quelques minutes pour enlever toute l'humidité. Les concasser à l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou en les passant au robot.

Dans un récipient, mélanger les 250 g de K'taifs, les pistaches concassées et halwa Echamia. incorporer le miel en petite quantité de manière à obtenir une farce qui se ramasse dans la paume des mains.

Façonner des boulettes de la grosseur d'une noix et les rouler ensuite dans les K'taifs restants.

Décorer le centre de chaque boulette d'une pistache.
Présenter dans des caissettes



BARQUETTES AUX AMANDES

INGREDIENTS POUR LA PATE

125 g de farine
75 g de sucre glace
75 g de margarine ramollie
1 jaune d'œuf
1 pincée de sel fin

INGREDIENTS POUR LA GARNITURE

8 jaunes d'œufs
100 g de sucre glace
200 g de poudre d'amandes
1 C. à café d'extrait d'amande douce.
100 g d'amandes effilées

PREPARATION

Dans une terrine, travailler avec la paume de la main le jaune d'œuf, le sucre et la margarine en un mélange blanchâtre.

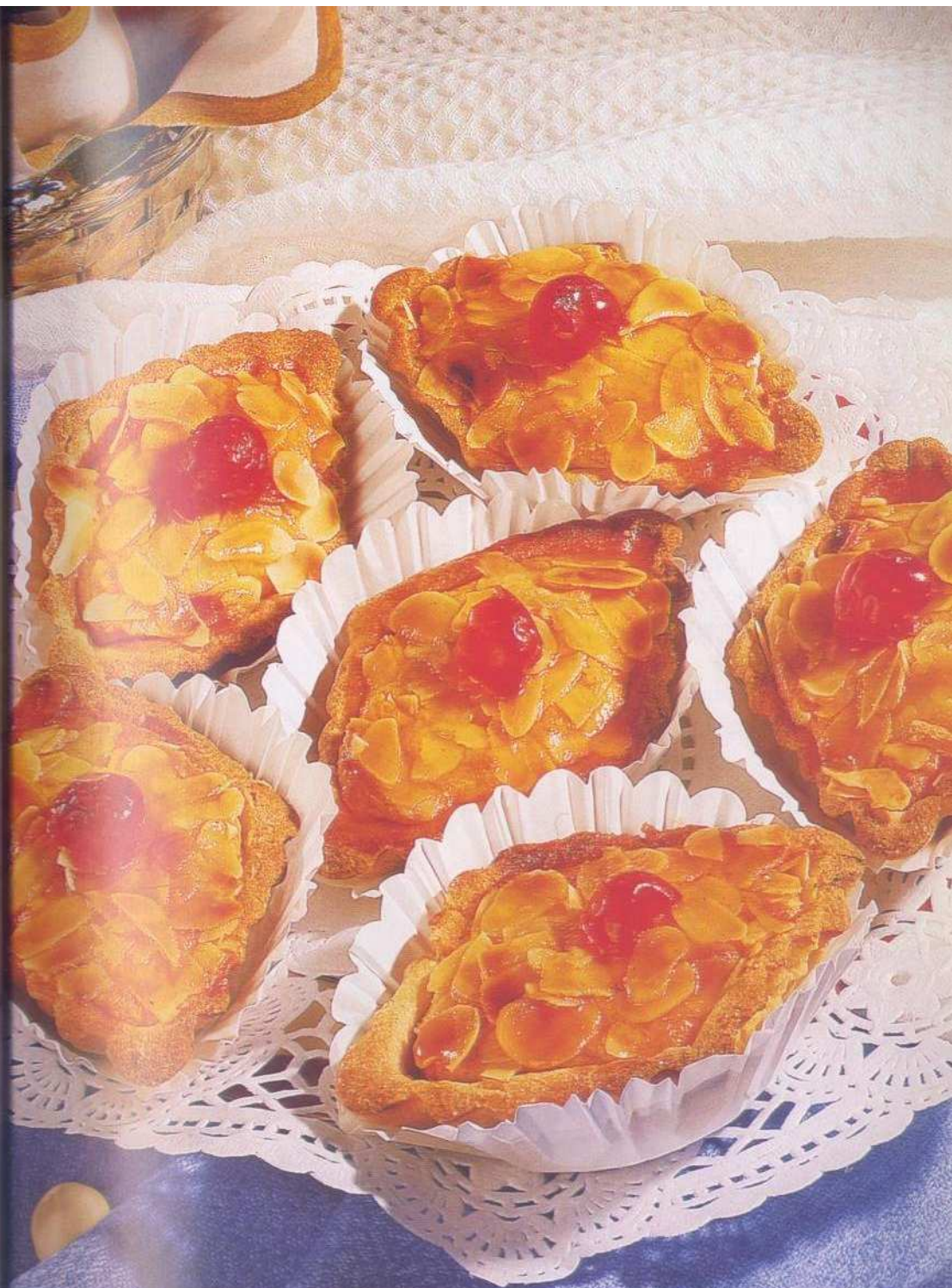
Ajouter la pincée de sel, la farine tamisée et l'extrait de vanille. Ramasser la pâte en boule, couvrir de papier alimentaire et laisser reposer.

Pendant ce temps, préparer la garniture en battant, à l'aide d'un batteur électrique ou manuel, les jaunes d'œufs avec le sucre; jusqu'à obtention d'un mélange moussé. Incorporer la poudre d'amande, la pincée de sel et l'extrait d'amande douce.

Sur un plan fariné, abaisser la pâte sur une épaisseur de 4 mm, la piquer avec une fourchette (jusqu'au contact du fond des moules), graisser et fariner les moules à tarte puis les fonder.

Remplir aux 2/3 de garniture, saupoudrer d'amandes effilées et faire cuire au four préchauffé 150°C pendant 15 à 20 mn, en surveillant la cuisson.

Dès la sortie du four, laisser tiédir puis badigeonner la surface de confiture d'abricot, de fraise ou de pêche.



BANANE EPLUCHEE

INGREDIENTS

:01 mesure bombée de poudre d'amande

2 mesures de sucre glace

Colorant jaune (arôme banane)

Colorant vert (arôme menthe)

Chocolat marron

PREPARATION

Tamiser la poudre d'amande et le sucre glace. Mouiller avec le blanc d'œuf jusqu'à obtention d'une pâte ferme. Former plusieurs boulettes de la même dimension (la pesée idéale d'une boulette est de 35 g). Couvrir de papier film alimentaire.

Sur un plan de travail saupoudré de sucre glace, allonger chaque boule en forme de boudin, puis rouler en donnant la forme d'une banane. Prendre soin de distinguer la base de la pointe. (pointu d'un côté)

Colorer la banane en jaune, le côté le plus pointu en marron (chocolat fondu au bain-marie) et l'autre côté avec le colorant vert, sans oublier de laisser une partie blanche de 3 cm à partir de la pointe marron.

A l'aide d'un couteau, pratiquer des incisions sur cette partie blanche.

Prendre une petite boule de pâte de la grosseur d'une bille. L'abaisser légèrement en imitant l'épluchure de la banane, colorer un côté jaune, et sur le côté blanc pratiquer plusieurs incisions, la retourner vers l'arrière et la coller à la banane à l'aide du blanc d'œuf. (Voir photo).

Pratiquer sur toute la surface de la banane de minuscules bulles de chocolat à l'aide d'un cure-dent trempé dans du chocolat fondu au bain-marie.



CŒUR EN PÂTE D'AMANDE

INGREDIENTS

500 g d'amandes blanches finement
moulues
300 g de sucre cristallisé
50 g de beurre

1/2 verre de lait (1/8)
Colorant rose, arôme fraise
Colorant vert, arôme menthe
Colorant jaune, arôme banane
Découpoir en forme de cœur.

PREPARATION

Dans une casserole, placée sur feu doux, mettre le lait et le sucre. Porter à ébullition jusqu'à dissolution complète du sucre, incorporer le beurre et laisser fondre.

Ajouter les amandes et avec une cuillère en bois, mélanger jusqu'à ce que la pâte commence à se détacher des parois de la casserole.

Verser sur du marbre ou sur un plan de travail et laisser refroidir.

Partager la pâte en trois boules égales, en colorer la première en rose, la deuxième en jaune et la dernière en vert.

Sur un plan de travail saupoudré de sucre glace, abaisser les 3 pâtes sur une épaisseur de 5 mm.

Superposer les 03 pâtes l'une sur l'autre, passer le rouleau à pâtisserie sur la surface de manière à la rendre lisse.

Avec un découpoir, découper des formes de votre choix (cœurs, carrés, etc) jusqu'à épuisement de toute la pâte.

Décorer le centre de chaque cœur, avec 03 petites fleurs multicolores et 03 feuilles vertes confectionnées avec la même pâte.

Saupoudrer de brillant alimentaire et placer dans des caissettes en dentelle.

Remarque

Vous pouvez ne pas colorer la pâte et la laisser à l'état naturel



CORNETS PRINCESSE

INGREDIENTS

4 blancs d'œufs
150 g de sucre glace
100 g de farine
80 g de margarine fondue
1 sachet de sucre vanillé
1 C. à café de zeste de citron

PREPARATION

Travailler à la spatule en bois les blancs d'œufs, le sucre glace tamisé, le zeste de citron et le sucre vanillé jusqu'à ce que la composition devienne homogène. Incorporer la farine tamisée et la margarine fondue et refroidie.

Travailler quelques instants. Prendre la pâte en petite quantité avec une cuillère soupe et l'étaler sur une plaque huilée, en prenant la précaution de laisser un espace entre les gâteaux, car ils vont s'étaler à la cuisson.

Fait cuire à four moyen 10 à 15 mn.

Retirer dès que les bords prennent de la couleur.

Dès la sortie du four, décoller de la plaque et donner la forme d'un cornet en le repliant sur le moule à cornet.

Garnir les cornets refroidis de crème au beurre meringuée.

Dans un récipient placé au bain - marie, battre avec un batteur électrique, les blancs d'œufs, la pincée de sel et le sucre jusqu'à ce que la composition devienne blanche (meringue)

Enlever du bain - marie et continuer à battre jusqu'à ce qu'elle refroidisse légèrement.

Incorporer le beurre et continuer à battre afin d'obtenir une crème au beurre onctueuse et lisse.

Avec une poche munie d'une douille dentelée, remplir les cornets, placer dans des napperons en dentelle, ficeler de ruban doré

Remarque

Vous pouvez colorer la crème au beurre en adaptant à chaque couleur son arôme

INGREDIENTS POUR LA CREME AU BEURRE MERINGUEE.

3 blancs d'œufs
180 g de sucre cristallisé
1 pincée de sel fin
300 g de beurre.



COURONNES AUX PISTACHES

INGREDIENTS POUR PATE

3 Mesures de farine(les 03 mesures pèsent 750 g environ)
1 mesure de smen fondu
1 pincée de sel
5 C. à soupe de sucre glace
1 C. à café de d'extract de vanille
1 Verre à thé d'eau de fleur d'oranger
Eau nécessaire

INGREDIENTS POUR FARCE

2 mesures d'amandes non émondées et moulues(les 2 mesures pèsent 300 g environ)
1 mesure de sucre glace
3 C. à soupe de smen fondu
1 C. à café d'extract de vanille
Eau de fleur d'oranger nécessaire
Pistaches effilées ou concassées

PREPARATION

Tamiser la farine, le sel, le sucre glace, l'extract de vanille. Ajouter le smen fondu refroidi, sabler entre les mains. Mouiller avec l'eau de fleur d'oranger et l'eau nécessaire jusqu'à obtention d'une pâte assez molle, lisse et maniable

Former des boulettes de la grosseur d'une petite mandarine, disposer sur un plan légèrement fariné, couvrir de papier alimentaire et réserver.

Pendant ce temps, préparer la farce avec les ingrédients donnés jusqu'à obtenir une farce homogène.

Façonner de petits boudins, disposer sur un plat légèrement saupoudré de sucre glace. Couvrir de papier alimentaire.

Sur un plan de travail, abaisser la boule de pâte sur une épaisseur de 3 mm en lui donnant la forme d'un rectangle de 13 cm de long sur 7 cm de large.

Disposer le boudin de farce sur le bord du rectangle, le rouler autour du boudin en appuyant légèrement. Joindre les deux bouts. Elargir un bout y introduire l'autre à l'intérieur.

Réserver 03 boules de pâte.

Abaisser les boules de pâte sur une épaisseur de 3 mm, et à l'aide d'un découpoir découper de petits cercles de 3 cm de diamètres qui servent de socle.

Les coller avec le blanc d'oeuf à la base de la couronne.

Enfourner au four moyen et faire cuire les couronnes. Elles doivent être dorées.

Après cuisson, tremper dans du miel aromatisé d'eau de fleur d'oranger.

Faire égoutter puis décorer le centre de chaque gâteau avec les pistaches concassées ou effilées. Arroser de quelques cuillères à café de miel tiède.

Remarque

Pour que vos gâteaux soient imprégnés de miel, ils doivent être tièdes.



COURONNES AUX ROSES

INGREDIENTS

1 mesure bombée d'amandes finement
moulues
2 mesures à ras de sucre glace
Blancs d'œuf

Colorant rose, arôme fraise
Colorant bleu, arôme amande douce
Colorant jaune, arôme banane
Colorant orange, arôme pêche

PREPARATION

Mélanger les amandes et le sucre glace. Passer au tamis (grille fine) Mouiller avec les blancs d'œufs jusqu'à obtention d'un pâte maniable mais ferme.
Façonner des boules de 50 g chacune environ.
Réserver quelques boules de pâte d'amande.
Placer dans un plateau et couvrir de papier alimentaire.

Saupoudrer le plan de travail de sucre glace.

Procéder ensuite comme pour le fanid en l'enroulant en forme de spirale, la différence est que ce gâteau ne demande pas de cuisson. Réserver.
Partager la pâte d'amande restante en 4 parts égales, puis colorer.
Confectionner par la suite des roses de couleurs différentes qu'il convient de placer à l'intérieur de la couronne et des feuilles vertes à coller au dessus du gâteau avec du blanc d'œuf (cassé légèrement à l'aide d'une fourchette) (voir photo).

Badigeonner le dessus du gâteau (couronne, fleurs et feuilles) de blanc d'œuf pour le faire briller, puis décorer le dessus des roses avec des perles multicolores.
Placer dans des caissettes en dentelle



ECH CHAMIA

INGREDIENTS POUR PATE

4 mesures de farine (les 4 mesures pèsent 400 g)
1 /2 mesure de margarine fondue
1 pincée de sel
1 mesure d'eau de fleur d'oranger
Eau nécessaire

INGREDIENTS POUR FARCE

2 mesures d'amandes moulues non émoussées (les deux mesures pèsent 200 g)
1 mesure de sucre glace
2 C. à soupe de margarine fondue
Eau de fleur d'oranger nécessaire

PREPARATION

Dans une sahfa, tamiser la farine, l'extrait de vanille et la pincée de sel fin. Ajouter la margarine refroidie, frotter avec la paume des mains pour faire adhérer la margarine, mouiller avec l'eau de fleur d'oranger et l'eau nécessaire jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène. Peser la pâte puis la diviser en 12 boules égales. Couvrir de papier alimentaire. Reprendre les boules de pâte et les abaisser sur un plan de travail saupoudré de maïzena. Les passer à la machine à pâte au n° 1 puis au n° 7. Etaler une couche de maïzena, puis la bande de pâte et ainsi de suite jusqu'à épuisement des 12 boules de pâte. Avec un rouleau à pâtisserie, abaisser encore l'ensemble de toutes les bandes de pâte pour les rendre plus fines (2 mm d'épaisseur environ). Séparer chaque bande de l'autre et à l'aide d'un pinceau, enlever l'excès de maïzena. Superposer les 12 bandes l'une sur l'autre et avec une roulette, ou un couteau, couper des carrés de 8 cm de côté. Badigeonner chaque carré de matière grasse et les redisperser l'un sur l'autre. Prendre une petite boule de farce préparée avec les ingrédients cités jusqu'à obtention d'une farce homogène. Façonner des petites boules de la grosseur d'une bille.

Disposer chaque boule de farce au milieu du carré, relever les 4 coins vers le centre et pincer la base des carrés légèrement avec les doigts. Disposer dans un plat allant au four (de préférence en cuivre) bien caler les gâteaux entre eux pour qu'ils ne s'ouvrent pas pendant la cuisson. Couvrir de margarine fondue, enfourner à feu doux et laisser cuire 1 h environ ils doivent rester blancs. Les gâteaux ne sont cuits que lorsqu'ils sont complètement asséchés de leurs gras. Dès la sortie du four, retirer le petit bouchon de farce, faire égoutter sur une grille à pâtisserie couverte de papier absorbant. Les remettre dans un autre plateau, les arroser de miel aromatisé d'eau de fleur d'oranger. Il est préférable de les laisser imbiber toute une nuit. Décorer le centre des gâteaux avec des pistaches concassées et placer dans des caissettes étanches.



EL YASMINA

INGREDIENTS

3 mesures de farine (200 g environ)
1/2 mesure de margarine fondue
1 pincée de sel
1/2 C. à café d'extrait de vanille
5 C. à soupe d'eau de fleur d'oranger
Eau nécessaire

FARCE D'AMANDES

500 g d'amandes blanches et finement
moulues
250 g de sucre glace
1 C. à café de zeste de citron
1 C. à café d'extrait de vanille
Oeufs

PREPARATION

Tamiser la farine, la pincée de sel et l'extrait de vanille. Ajouter la margarine fondue et refroidie, mouiller avec l'eau de fleur d'oranger et l'eau jusqu'à obtention d'une pâte lisse et ferme.

Couvrir de papier alimentaire et réserver.

Préparer la farce en mélangeant les amandes, le sucre glace tamisé, l'extrait de vanille et le zeste de citron.

Mouiller avec les œufs un à un jusqu'à obtention d'une farce homogène. Façonner des brins de boudins de 04 cm de long sur 1,5 cm de diamètre environ.

Les disposer dans un plateau, couvrir de papier alimentaire et réserver.

Reprendre la pâte et l'abaisser avec le rouleau à pâtisserie, passer ensuite à la machine à pâte au n° 5 et n° 6.

Découper des carrés de 7 cm de côté. Prendre chaque carré et inciser des rectangles de 3,5 cm de long sur 1 cm de large sur les 04 côtés. en partant des coins (voir photo)

Placer les brins de boudin dans les 04 coins, rabattre les rectangles l'un après l'autre vers le milieu. Les retenir par une amande piquée au centre.

Disposer dans un plat non graissé et enfourner au four préchauffé 15 à 20 mn.

Laisser tiédir puis faire tremper dans du miel dilué avec l'eau de fleur d'oranger.

Egoutter et mettre dans des caissettes.

Remarque

les quatre Brins de boudin peuvent être remplacés par une boule de farce de la grosseur d'une noix placée au centre du carré de pâte et aplatie.



FANID

INGREDIENTS

500 g de poudre d'amandes

500 g de sucre glace

2 à 3 blancs d'œufs

1 C. à café d'extrait de vanille

PREPARATION

Envelopper les amandes dans du papier blanc durant 3 à 4 jours, pour faire absorber le gras contenu dans les amandes.

Dans une terrine, mélanger la poudre d'amandes, le sucre glace et l'extrait de vanille.

Passer le tout au tamis fin (Grille fine).

Mouiller avec les blancs d'œufs jusqu'à obtention d'une pâte ferme et maniable.

Pétrir longuement avec les mains 20 à 30 mn environ.

Diviser la pâte en petites boules égales (elles doivent peser chacune 45 g).

Sur un plan de travail, confectionner avec les boules de petits rouleaux de 1 cm de diamètre et 20 cm de longueur.

Les enrouler en forme de cercle pour obtenir deux anneaux superposés de même diamètre (spirale).

Laisser reposer autant que possible puis placer dans des caissettes

Disposer dans une tôle et faire sécher au four préchauffé 100° à mi-hauteur pendant 40 à 50 mn.

Laisser refroidir puis décorer le centre des gâteaux avec une rose de 6 pétales et des feuilles vertes confectionnées de pâte d'amandes.

REMARQUE

Vous pouvez façonner le fanid sous d'autres formes (cœur, par exemple) Voir photo



GHRIBIA LIBANAISE

INGREDIENTS

1 petit verre à thé de sésame moulu

1 verre à thé moitié noix, moitié

noisettes concassées

250 g de margarine ramollie

2 C. à soupe pleine de sucre glace

Farine nécessaire

PREPARATION

Mélanger la margarine avec le sucre glace, puis ajouter les grains de sésame finement moulus.

Incorporer la farine tamisée en petite quantité. La pâte ne doit pas être sèche mais doit se ramasser au creux de la main.

Rajouter les noix et les noisettes concassées grossièrement.

La pâte ne doit pas être friable ni trop sèche mais doit pouvoir prendre une forme dans la main.

Former des boules et les disposer dans un plat non graissé.

Faire dorer au four préchauffé à température moyenne 15 à 20 mn environ.

A la sortie du four, saupoudrer du sucre glace.

Mettre dans des caissettes.



KAAK EL NAKACHE

INGREDIENTS

3 mesures de farine (les trois mesures pèsent 700 g environ)

1 mesure de margarine fondue

2/3 de mesure de sucre glace

2 œufs moyens (55 g)

1 C. à dessert de zeste de citron

1 paquet de levure chimique

1 verre à thé d'eau de fleur d'oranger

Eau nécessaire

FARCE

300 g de ghers (pâte de dattes)

1 C. à café de cannelle

1 C. à café de sésame moulu

5 C. à soupe d'huile

2 C. à soupe d'eau de fleur d'oranger

PREPARATION

Tamiser, la farine, le sucre, et la levure. Ajouter les œufs, le zeste de citron et la pincée de sel, mélanger bien le tout. Faire une fontaine et verser au centre la margarine fondue et refroidie. Frotter la pâte entre les paumes des deux mains jusqu'à ce que la farine ait absorbé tout le gras. Arroser d'eau de fleur d'oranger. Travailler encore cette pâte en l'aspergeant d'eau jusqu'à ce qu'elle devienne lisse et facile à abaisser au rouleau. Former des boules de la grosseur d'une mandarine, disposer dans un plat, couvrir de papier alimentaire et réserver. Pendant ce temps, préparer la pâte de dattes. Nettoyer les dattes de leurs déchets (noyaux, peaux dures, etc.). Les passer à la vapeur quelques minutes puis au moulin à légumes (gros disque). Ajouter la cannelle, le sésame, l'eau de fleur d'oranger et l'huile. Pétrir en huileant les mains de temps à autre jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Façonner des boudins de 5 mm d'épaisseur et de 15 cm de longueur. Les placer dans un plat, couvrir de papier alimentaire et réserver. Reprendre la pâte sur un plan de travail fariné, aplatir chaque boule au rouleau sur 2 mm environ d'épaisseur en formant des rectangles de 15 cm de long sur 7 cm de large. Déposer sur la longueur de chaque rectangle le boudin de pâte de dattes, enrouler le rectangle pour enfermer la pâte de dattes puis former de petits bracelets en réunissant les deux bouts. Prendre le gâteau dans la paume de la main gauche et la pince spéciale gâteaux de la main droite et pincer toute la surface en commençant par la base (le gâteau aura alors la forme d'une rosace). Les disposer sur une plaque non graissée, faire cuire au four moyen 20 à 30 mn environ. Ils doivent avoir une belle couleur dorée.



K'TAIEF EN CORNETS

INGREDIENTS :

6 khobzets k'taief vendues dans le commerce
toutes prêtes)
1 verre à thé d'eau de fleur d'oranger
1 C. à dessert d'extrait de vanille
250 g de beurre ou de margarine fondue
500 g de miel

1/4 de litre d'eau de fleur d'oranger.

GARNITURE :

2 mesures de pistaches concassées (les 2
mesures pèsent environ 250 g)
50 à 100 g de Halwat El Turk
Miel nécessaire

PREPARATION

Défaire les k'taiefs en prenant soin de ne pas les casser, puis les arroser au fur et mesure d'eau de fleur d'oranger mélangée à l'extrait de vanille. Roulez les sur le moule, puis couvrir de papier aluminium. Placer au frais pendant quelques minutes pour qu'ils s'aplatissent.

Enlever le papier aluminium, prendre un plateau avec un fond épais ou bien un plateau en cuivre

Mettre une bonne quantité de margarine fondue et disposer les cornets.

Enfourner au four préchauffé 120° pendant 20 mn. Retourner les K'taief en surveillant la cuisson. Ils doivent avoir une belle couleur dorée.

Démouler et faire égoutter sur une grille à pâtisserie couverte d'un papier absorbant, puis les transvaser dans un autre plateau et les arroser d'une bonne quantité de miel aromatisé d'eau de fleur d'oranger.

Laisser imbiber pendant plusieurs heures.

Mélanger les pistaches, Halwat El Turk, incorporer le miel en petite quantité de manière à obtenir une farce qui se ramasse dans la paume des mains. Remplir de farce aux 3/4 les cornets et décorer le quart restant avec les pistaches concassées ou effilées. Mettre dans des caissettes ou dans des napperons.

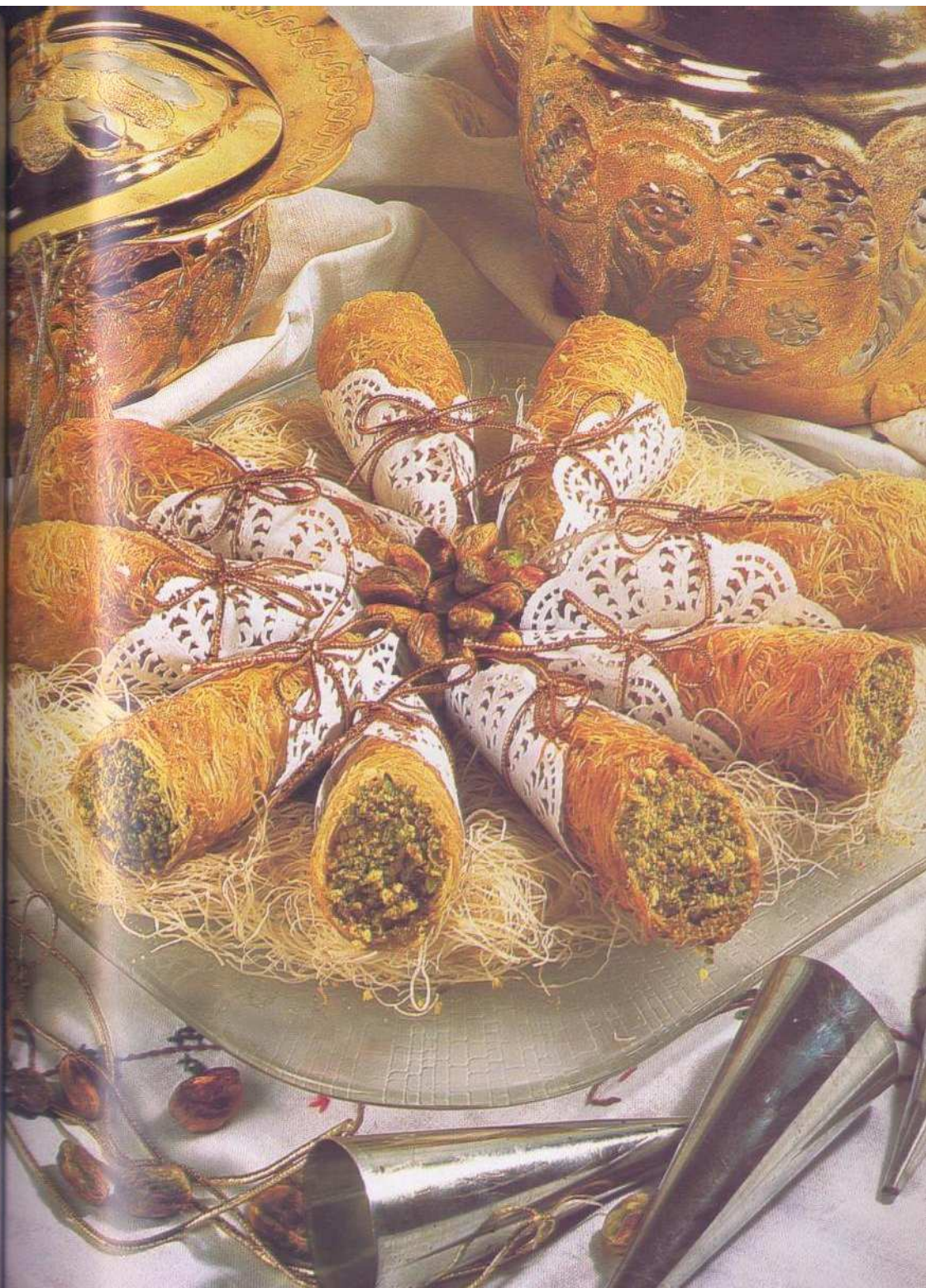
REMARQUE

- Le miel peut être remplacé par un sirop fait à base de 1 kg de sucre, 1/2 litre d'eau et une pincée d'alun. (Cheb).

Faire bouillir jusqu'à ce qu'il s'épaississe. Ajouter quelques gouttes de jus de citron et un verre à thé d'eau de fleur d'oranger.

- Les gravillons de pistaches peuvent être remplacés par des cacahuètes, des amandes, des noisettes, etc.

- Halwet El Turk peut ne pas faire partie de votre garniture



LA ROSE DE SABLE

INGREDIENTS

1 douzaine de diouls de préférence industriels
200 g d'amandes non émondées et moulues
200 g de noix de coco moulues
200 g de sucre glace

1 C. à café d'extrait de vanille
1 C. à café de zeste de citron
4 à 5 œufs (selon la grosseur)
Moules à Dziriettes

PREPARATION

Superposer 6 feuilles de diouls puis découper des cercles de 9 cm de diamètre, d'autres de 8 cm et 8 à 10 cercles de 4 cm de diamètre. Réserver.

Préparer la farce avec les ingrédients donnés.

Graisser abondamment les moules

Procéder comme suit :

Prendre le cercle de dioul de 9 cm, bien graisser puis superposer l'autre cercle de 8 cm ensuite les coller aux parois graissées des moules. (Ils doivent épouser la forme des moules).

A l'aide d'une poche munie d'une douille unie ou d'une cuillère à café, remplir les moules aux 3/4 de farce.

Plier les petits cercles de 4 cm en 2, puis en 4, puis en 6.

Piquer les petits cercles pliés dans la farce en forme de pétales de manière à obtenir la forme d'une rose de sable.

Placer dans un plat à four et faire cuire à four moyen, 15 à 20 mn.

Les roses de sable doivent être dorées.

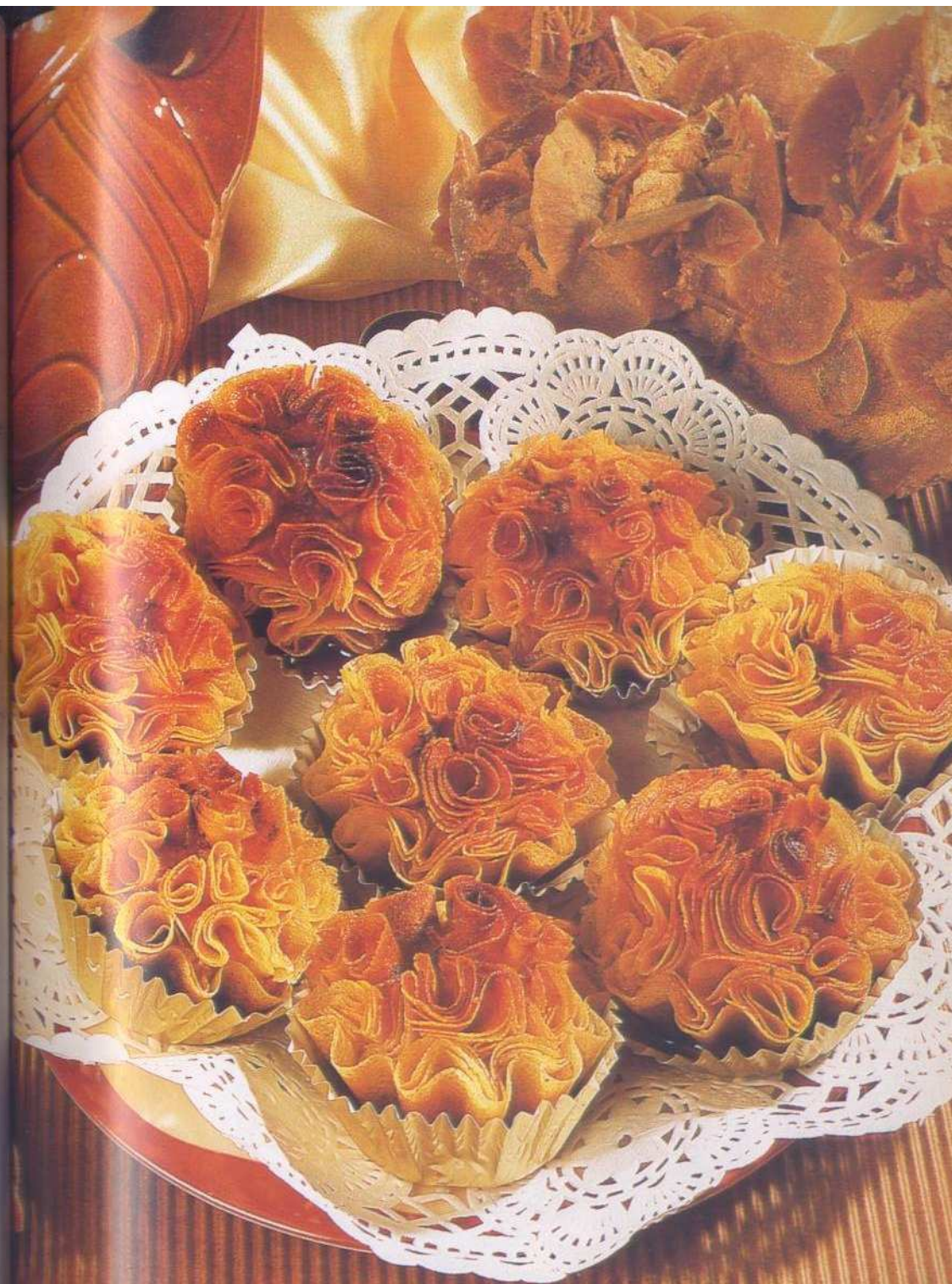
Laisser tiédir, démouler délicatement et faire égoutter sur une grille à pâtisserie, couverte de papier absorbant.

Les tremper dans du miel aromatisé d'eau de fleur d'oranger.

Égoutter et placer dans des caissettes étanches.

Remarque

La quantité de noix de coco peut être remplacée par des amandes.



LA MARGUERITE

INGREDIENTS

500 g d'amandes blanches et finement moulues
300 g de sucre glace

Quelques cerises confites jaunes
200 g de moitiés d'amandes
1 C. à café de zeste de citron

PREPARATION

Dans une terrine, mélanger les amandes moulues avec le sucre glace et le zeste de citron.

Mouiller avec le blanc d'œuf (un à un) jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Sur un plan de travail légèrement fariné, abaisser la pâte sur une épaisseur de 1,5 cm avec le rouleau à pâtisserie et découper des ronds de 4 cm de diamètre.

A l'aide d'un pinceau, badigeonner toute la surface des gâteaux de blanc d'œuf.

Disposer les moitiés d'amandes (le côté bombé collé à la pâte) les unes à côté des autres en disposant au centre de chaque gâteau, une moitié de cerise de manière à obtenir une marguerite. (Voir photo).

Placer les gâteaux dans un plat graissé et fariné, faire cuire au four préchauffé, 10 à 15 mn.

A la cuisson, les marguerites doivent rester blanches.

Laisser tiédir, démouler, puis saupoudrer de sucre glace et mettre dans des caissettes blanches.

Remarque

L'amande est plus facile à partager en deux, quand elle est fraîchement émondée.



LA CRAVATE

INGREDIENTS

3 mesures de farine (les 3 mesures pèsent 300 g environ)

1/2 mesure de margarine fondue

1 pincée de sel fin

1 C. à café d'extrait de vanille

5 C. à soupe d'eau de fleur d'oranger

Eau nécessaire

INGREDIENTS POUR LA FARCE

350 g de noix de coco moulues

150 g d'amandes moulues

300 g de sucre glace

1 C. à café de zeste de citron

3 à 4 œufs selon la grosseur

INGREDIENTS POUR LE SIROP

1/2 litre et demi d'eau

1 kg de sucre cristallisé

Mettre dans une casserole et placer sur feu modéré pendant 30 mn après ébullition.

Eteindre le feu et ajouter 1/4 de litre d'eau de fleur d'oranger

PREPARATION

Dans une terrine tamiser la farine, le sel et l'extrait de vanille. Faire une fontaine, ajouter la margarine fondue et refroidie. Frottez bien entre les mains pour faire adhérer le gras dans la farine. Mouiller avec l'eau de fleur d'oranger et l'eau jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Couvrir de papier alimentaire et laisser reposer.

Pendant ce temps, préparer la farce en mélangeant la noix de coco, les amandes, le sucre glace tamisé et le zeste de citron. Mouiller avec les œufs (un à un) pour obtenir une farce homogène. Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 2 mm, couper un rectangle de 30 cm de long sur 12 cm de large.

Étaler une couche de farce d'une épaisseur de 4 mm environ, recouvrir avec un autre rectangle de même dimension, passer par dessus le rouleau à pâtisserie sans trop appuyer pour ne pas écraser la pâte.

À l'aide d'une roulette spéciale gâteau, découper des bandes de 2 à 2 cm 1/2 de large. Plier les deux côtés, l'un vers le bas et l'autre vers le haut en tirant légèrement sans les abîmer.

Placer les cravates dans un plateau et enfourner au four préchauffé 180° pendant 15 à 20 mn. Dès la sortie du four, les tremper dans le sirop ou bien dans du miel tiède aromatisé d'eau de fleur d'oranger.

REMARQUE

La noix de coco peut être remplacée par des amandes tout en gardant les mêmes ingrédients. Vous pouvez colorer la farce et adapter à chaque couleur son arôme.



M'CHEOUEK A LA NOIX DE COCO

INGREDIENTS

500 g de noix finement moulues
250 g de sucre glace tamisé

3 à 4 d'œufs

1 C. à café d'extrait de vanille

1 C. à café de zeste de citron

Quelques cerises confites

150 g de noix de coco râpée

SIROP

200 g de sucre cristallisé

1/2 litre d'eau

le jus de deux citrons

PREPARATION

Préparer le sirop avec les ingrédients donnés jusqu'à léger épaississement (il doit avoir la consistance d'un sirop industriel).

Laisser tiédir puis ajouter le jus de deux citrons.

Dans une terrine, mélanger la noix de coco moulue, le sucre, l'extrait de vanille et le zeste de citron.

Mouiller avec les œufs un à un jusqu'à obtention d'une pâte ferme. réserver 1 à 2 blancs d'œufs

Partager la pâte en petites boules de la grosseur d'une noix qu'il faut passer dans le blanc d'œuf puis dans la noix de coco râpée.

Garnir le centre des M'cheoueks d'une demie cerise confite puis placer dans une plaque graissée et farinée.

faire cuire à four moyen et préchauffé 10 à 15 mm environ

Dès la sortie du four, laisser tiédir, puis les tremper dans le sirop tiède.

Placer dans des caissettes.

REMARQUE

Vous pouvez colorer la pâte des M'cheoueks et adapter à chaque couleur son parfum.



MAKROUT SYRIEN

INGREDIENTS

- 1 mesure de semouline
- 2 mesures de farine (les 3 mesures pèsent 500 g environ)
- 1 mesure de margarine fondue
- 1 C. à dessert de levure chimique
- 1 pincée de sel fin
- 1 C. à café d'extrait de vanille
- 3 jaunes d'œuf moyens (séparer les blancs des jaunes)
- 4 C. à soupe rase de sucre glace

1/2 verre à thé d'eau de fleur d'oranger
Eau nécessaire.

1 kg de miel + 1/4 de litre d'eau de fleur d'oranger

FARCE

- 2 mesures d'amandes non émondées et moulues (les 2 mesures pèsent 300 g environ)
- 1 mesure de sucre glace
- 3 C. à soupe de margarine fondue, refroidie
- 1 C. à café d'extrait de vanille
- Eau de fleur d'oranger nécessaire

PREPARATION

Dans une sahfa, tamiser la farine et la semouline, ajouter le sucre glace, la pincée de sel, l'extrait de vanille, les jaunes d'œufs, et la margarine fondue et refroidie.

Mouiller avec l'eau de fleur d'oranger et l'eau nécessaire, jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène. Former des boules de la grosseur d'une mandarine.

Couvrir de papier alimentaire.

D'autre part, préparer la farce avec les ingrédients donnés, jusqu'à obtention d'une farce molle, mais qui ne colle pas aux doigts. Façonner des boudins de 1.5 cm de diamètre.

Reprendre la pâte sur un plan fariné et à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, l'abaisser sur une épaisseur de 2 mm.

Placer le boudin de farce en laissant un espace de 1.5 cm à partir du bord de la pâte.

Rouler trois fois.

Couper en forme de losanges, ou de bâtonnets de 7 cm de long.

Badigeonner la surface de blancs d'œufs et saupoudrer de pistaches concassées ou de noix de coco râpée.

Enfourner au four préchauffé et laisser cuire.

Dès la sortie du four, tremper dans du miel aromatisé d'eau de fleur d'oranger.

Remarque

Si vous devez couper vos gâteaux en forme de losanges, il convient de placer votre boudin de farce à 3 cm du bord de la pâte.



M'KHABEZ CARRE

INGREDIENTS

500 g d'amandes finement moulues

250 g de sucre glace

1 C. à café de zeste de citron

2 à 3 œufs, selon la grosseur

Noeuds en satin rose

Colorant rose

Brillant alimentaire doré

SIROP :

250 g de sucre cristallisé

1 litre d'eau

Faire bouillir jusqu'à épaississement (il doit réduire d'un quart de litre)

GLACAGE

Sirop

Sucre glace

3 C. à Soupe de jus de citron

3 C. à soupe d'eau de fleur d'oranger

2 blancs d'œufs

PREPARATION

Dans une terrine, mélanger les amandes, le sucre tamisé, l'extrait de vanille et le zeste de citron.

Mouiller avec les œufs un à un jusqu'à obtention d'une pâte ferme.

Sur un plan de travail fariné, façonner un boudin de 3 cm de diamètre sur 30 cm de long. Avec un couteau bien affûté, couper des carrés de 3 cm de côté en prenant soin de bien tailler les 4 côtés à la base.

Disposer sur un plat graissé et fariné, enfourner à four moyen et préchauffé à mi-hauteur, 15 à 20 mn environ.

Laisser tiédir, puis démouler.

Dans le même temps, préparer le glaçage en mélangeant dans une terrine et avec une cuillère en bois, le sirop, les blancs d'œufs, le jus de citron filtré, l'eau de fleur d'oranger, le colorant choisi, ainsi que le sucre glace tamisé petit à petit pour obtenir une pâte consistante.

Tremper les gâteaux un à un dans le glaçage puis les disposer sur une grille à pâtisserie. Laisser sécher.

DECORATION

Reprendre le m'khabez, répandre le brillant alimentaire sur toute la surface et ce, avec un pinceau. Tremper le centre du nœud dans le glaçage et le coller sur un des 04 coins du gâteau.

Placer dans des caissettes tapissées de napperons en dentelle.

Remarque

pour mettre vos gâteaux en valeur utiliser des caissettes de même couleur.



M'CHEKEL

INGREDIENTS POUR FARINE

03 mesures de farine (Elles pèsent 300 g environ)

1 mesure de margarine fondue

1 C. à café d'extrait de vanille

01 pincé de sel

1 verre à thé d'eau de fleurs d'oranger

Eau nécessaire

FARCE

400 g d'amandes non émondées
finement moulues

250 g de sucre glace

Blancs d'œufs

1. C à café de zeste de citron

SIROP

1kg de sucre cristallisé

1 litre d'eau

1 pincée d'alun

Mettre tous les ingrédients dans une cocotte et placer sur feu moyen, dès que la soupape commence à siffler, compter 20 mn puis retirer du feu.

PREPARATION

Dans une terrine, tamiser la farine, puis ajouter le sel et l'extrait de vanille.

Faire une fontaine, ajouter la margarine fondue et refroidie. Bien frotter entre les mains pour faire adhérer le gras dans la farine, mouiller avec l'eau de fleur d'oranger et l'eau nécessaire jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Couvrir de papier alimentaire et laisser reposer. Pendant ce temps, préparer la farce en mélangeant les amandes, le zeste de citron et le sucre glace.

Mouiller avec les blancs d'œufs (un à un) pour obtenir une farce homogène.

Reprendre la pâte sur un plan de travail fariné et l'abaisser sur une épaisseur de 2 mm. Faire un carré de 20 cm de côtés, étaler une couche de farce d'une épaisseur de 3 mm environ, recouvrir avec une autre couche de pâte abaissée de la même dimension, passer par dessus le rouleau à pâtisserie sans trop appuyer. A l'aide d'un emporte - pièce, découper des formes différentes, et avec une pince spéciale gâteaux, pincer toute la surface. Piquer le centre des gâteaux d'une moitié d'amande ou d'une demie noisette.

Placer les gâteaux dans un plateau et enfourner au four préchauffé 180° pendant 15 à 20 mn. Dès la sortie du four, les tremper dans le sirop dilué avec un verre à thé d'eau de fleur d'oranger ou bien dans du miel tiède aromatisé d'eau de fleur d'oranger. Placer dans des caissettes étanches

Remarque

La farce ne doit être molle, elle doit être ferme.



NOUGATINE A LA NOIX DE COCO

INGREDIENTS

300 g de noix de coco finement moulues
200 g d'amandes finement moulues
1/4 de litre d'eau
300 g de sucre cristallisé

50 g de beurre
1 C. à café de colorant vert,
1 C. à café d'arôme noix de coco ou
d' extrait d'amande douce
Quelques cerises confites jaunes

PREPARATION

Dans une terrine, mélanger les amandes et la noix de coco finement moulue .
Dans une casserole, placée sur feu moyen, faire fondre le sucre dans l'eau, puis incorporer le beurre.

Ajouter le colorant dilué dans l'extrait de noix de coco, tout en surveillant la qualité de la couleur, puis verser le mélange noix de coco et amandes.

Maintenir toujours la casserole sur feu modéré et avec une cuillère en bois, mélanger jusqu'à ce que la pâte commence à se détacher du fond de la casserole.

Sur un plan de travail, verser la pâte et continuer à mélanger jusqu'à refroidissement complet.

Saupoudrer le plan de travail de sucre glace, puis former un boudin de pâte.

A l'aide d'un couteau, couper des losanges et tracer quelques stries au-dessus en guise de décor et garnir le centre des gâteaux d'une demie cerise confite jaune. Mettre dans des caissettes.

Remarque

Vous pouvez donner à vos gâteaux des formes et des couleurs variées selon vos goûts.



OUCHE EL BOULBOUL

INGREDIENTS POUR PATE

3 mesures de farine (les 3 mesures pèsent 750 environ)

5 C. à soupe de sucre glace

1 pincée de sel

1 C. à café de vanille

1 mesure de smen fondu

1 verre à thé d'eau de fleur d'oranger

Eau nécessaire

INGREDIENTS POUR FARCE

2 mesures d'amandes non émondées et moulues (les 02 mesures pèsent 300 g environ)

1 mesure de sucre glace

3 C. à soupe de smen fondu

1 C. à café d'extrait de vanille

Eau de fleur d'oranger nécessaire

K'taïfs

PREPARATION

Tamiser la farine, le sel, le sucre glace et l'extrait de vanille. Ajouter le smen fondu, sabler entre les mains. Mouiller avec l'eau de fleur d'oranger et l'eau nécessaire jusqu'à obtention d'une pâte assez molle, lisse et maniable.

Former des boulettes de la grosseur d'une petite mandarine, les disposer sur un plat, couvrir de papier alimentaire et réserver.

Pendant ce temps, préparer la farce avec les ingrédients donnés jusqu'à obtention d'une farce homogène. Façonner de petits boudins, disposer les sur un plat légèrement saupoudré de sucre glace, couvrir de papier film.

Sur un plan de travail, abaisser la boule de pâte sur une épaisseur de 2 mm en lui donnant la forme d'un rectangle, disposer le boudin de farce sur la longueur du rectangle et rouler la pâte autour du boudin en appuyant légèrement. Joindre les deux bouts. Elargir un bout et y introduire l'autre à l'intérieur. Continuer l'opération jusqu'à épuisement de toute la pâte.

Reprendre les K'taïfs, les défaire et les humidifier avec l'eau de fleur d'oranger pour les rendre maniables.

Au centre de chaque couronne, enrouler un peu de k'taïef en forme de nid d'oiseau, badigeonner d'un peu de smen fondu, enfourner au four préchauffé et laisser dorer. Dès la sortie du four, tremper les gâteaux, dans le miel tiède aromatisé d'eau de fleur d'oranger.

Faire égoutter puis garnir le milieu des gâteaux avec de petites boules confectionnées à base de pâte d'amandes blanche. Les boules blanches symbolisent les œufs d'oiseaux.

Mettre dans des caissettes



QNIDLATS

INGREDIENTS

500 g d'amandes
300 g de sucre glace
1 C. à dessert de zeste de citron
1 C. à café d'extrait de vanille
Œufs

INGREDIENTS POUR PATE

3 mesures de farine (300 g environ)
1/2 mesure de margarine fondue
1 pincée de sel
1 pointe de colorant rose
1 C. à café d'arôme fraise
1 verre à thé d'eau de fleur d'oranger + eau.

PREPARATION

Tamiser la farine, faire une fontaine; verser la margarine fondue et refroidie, Bien frotter entre les paumes des mains.

Arroser d'eau de fleur d'oranger, d'eau nécessaire et de colorant rose.

Pétrir jusqu'à obtention d'une pâte assez ferme et lisse.

Couvrir de papier alimentaire et laisser reposer.

Pendant ce temps, préparer la farce :

Mélanger les amandes, le sucre glace tamisé, le zeste de citron et l'extrait de vanille.

Mouiller avec les œufs un à un en prenant soin de bien les incorporer.

On doit obtenir une pâte légèrement molle.

Former des petites boules de la grosseur d'une noix puis disposer dans un plateau saupoudré de sucre glace.

Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte sur une épaisseur fine.

Passer à la machine à pâte au n° 5 puis n° 7.

Découper des disques de 9 cm de diamètre à l'aide d'un emporte - pièce.

Disposer au milieu de chaque disque la boule de farce et plisser tout le tour à l'aide du pouce et de l'index, ce qui donnera des douzaines de petits plis très fins. Serrer légèrement puis cintrer à la taille.

Réserver une petite quantité de farce, mouiller légèrement avec le blanc d'œuf, remplir la poche munie d'une douille cannelée (étoilée) et garnir toute la surface des qnidlats de rosaces en pâte d'amandes.

Décorer la surface de petites perles argentées et disposer sur une tôle les qnidlats l'une à côté de l'autre.

Faire cuire au four préchauffé 20 mn environ. Elles doivent avoir un léger voile rosé. Retirer et mettre dans des caissettes.

Remarque

Pour que les Qnidlats ne s'affaissent pas pendant la cuisson, les laisser reposer autant que possible.



REZMET LAADJOUZA EN ARC EN CIEL

INGREDIENTS

3 mesures de farine (200 g environ)
1/2 mesure de margarine fondue
1 C. à café d'extrait de vanille
1 pincé de sel
1 verre à thé d'eau de fleur d'oranger + eau
nécessaire
Miel (1kg) + 1 verre à eau d'eau de fleur
d'oranger
Cacao noir (pour avoir une pâte marron)

Colorant jaune, (arôme banane)
Colorant bleu (arôme amande douce)
Colorant orange (arôme pêche)
Moules Dziriettes

INGREDIENTS POUR LA FARCE:

500 g d'amandes finement moulues
300 g de sucre glace
1 C. à café de zeste de citron
1 C. à café d'extrait de vanille
2 à 3 œufs (selon la grosseur)

PREPARATION

Préparer la farce avec les ingrédients donnés jusqu'à obtention d'une farce homogène. La diviser en petites boules (grosseur d'un jaune d'œuf) et les disposer dans un plat saupoudré de sucre glace. Couvrir de papier alimentaire et réserver

Tamiser la farine, ajouter la pincée de sel, l'extrait de vanille et la margarine fondue. frotter avec la paume des mains pour faire adhérer le gras.

Mouiller avec l'eau de fleur d'oranger et l'eau nécessaire jusqu'à obtention d'une pâte lisse et solide.

Diviser la pâte en quatre boules égales et colorer chaque une d'elles en lui adoptant son arôme. Façonner des bâtonnets de 10 cm de long sur 1 cm de large, les disposer les uns à la suite des autres en harmonisant les couleurs et en formant un rectangle. Sur un plan de travail fariné, abaisser le rectangle de pâte en une couche très fine puis passer à la machine au N°5 et au N°8.

Découper à l'aide d'un emporte-pièce des carrés de 11 cm de côté, vous obtiendrez des carrés couleurs, formant un arc en ciel.

Sur un plan de travail fariné, disposer un premier carré, placer un deuxième carré par dessus le premier en biais, avec harmonisation des couleurs. Poser une boule de farce au milieu de chaque carré, relever les 04 coins vers le haut et pincer très fort. Rabattre les sommets vers le bas pour donner une forme de fleur (voir photo).

Disposer dans des moules et placer au four moyen et préchauffé jusqu'à ce que les gâteaux cuisent sans prendre de couleur .

Dès la sortie du four, enlever l'excès de bouts de farce puis décorer avec une fleur et une feuille en pâte d'amande, ensuite les tremper dans le miel tiède aromatisé à l'eau de fleur d'oranger. Placer dans les caissettes étanches.



ROULES EN MOSAIQUE

INGREDIENTS :

500 g d'amandes finement moulues

500 g de sucre glace

1 C. à café d'extrait de vanille

Blanc d'œuf

1 C. à café de cacao noir

150 g de confiture d'abricot

250 g de pistaches en gravillons

Quelques moitiés de cerises confites

PREPARATION

Mélanger les amandes et le sucre glace, mouiller le tout avec le blanc d'œuf pour avoir une pâte maniable et ferme.

Partager en deux boules égales, l'une naturelle et l'autre colorée avec du cacao.

Sur un plan de travail fariné, abaisser les 02 pâtes séparément sur une épaisseur de 5 mm, ensuite les mettre l'une sur l'autre en façonnant un rectangle.

passer par dessus le rouleaux à pâtisserie sans trop appuyer

Etaler une mince couche de confiture, saupoudrer de gravillons de pistaches.

Rouler la pâte comme on roule un biscuit, couper en tranches de 1,5 à 2 cm, décorer le centre de chaque tranche d'une demi - cerise confite.

Placer dans un plat graissé et fariné et mettre à cuire au four moyen et préchauffé, 6 à 10 mn environ.

Démouler et placer dans des caissettes.



TRIANGLES AUX AMANDES ET AUX NOIX

INGREDIENTS

250 g d'amandes non émondées et moulues
250 g de noix moulues
250 g de sucre glace
Quelques gouttes d'extrait de noix et
d'amande douce
3 à 4 œufs selon la grosseur.
Brillant alimentaire argenté
Quelques cerneaux de noix

GLACAGE

1 quart de litre de sirop (fait avec 1 litre
d'eau et 250 g de sucre cristallisé)
2 blancs d'œuf
3 C. à soupe de jus de citron
1 C. à soupe d'eau de fleur d'oranger
Sucre glace tamisé
Brillant alimentaire argenté

PREPARATION

Mélanger les noix, les amandes, l'extrait de noix, l'extrait d'amande et le sucre glace tamisé. Mouiller avec les œufs un à un jusqu'à obtention d'une pâte consistante et ferme.

Sur le plan de travail fariné, confectionner un boudin de 3 cm de diamètre, avec un emporte-pièce, (forme triangle), couper des triangles.

Tailler avec un couteau la base des 03 côtés.

Placer dans un plat graissé et fariné, enfourner à four moyen, préchauffé et à mi-hauteur, 20 mn environ.

Laisser refroidir complètement, puis démouler.

Préparer le glaçage. Mélanger dans une terrine tous les ingrédients cités. Incorporer le sucre glace tamisé par petites quantités en mélangeant avec une cuillère en bois jusqu'à obtenir une pâte consistante.

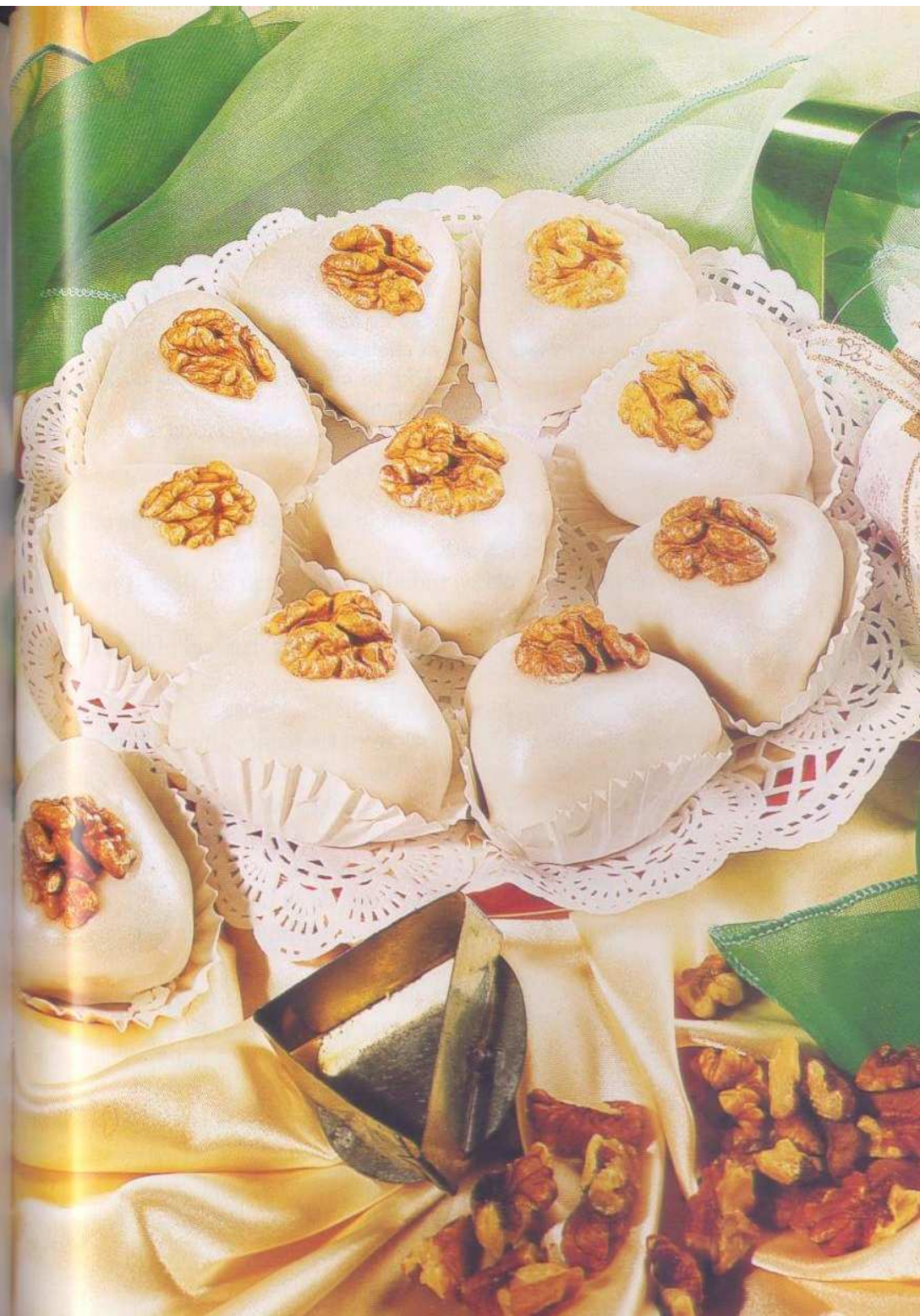
Tremper les gâteaux 1 par 1 dans le glaçage quelques instants après, disposer un cerneau de noix au centre de chaque m'khabez. Laisser sécher.

DECORATION

Avec un couteau, enlever tout le surplus de glaçage.

Répandre le brillant alimentaire sur toute la surface à l'aide d'un petit pinceau en prenant bien soin de ne pas abîmer le glaçage.

Placer dans des caissettes en dentelle.



TEDJ EL MOULOUK

INGREDIENTS

3 mesures de farine (elles pèsent 500 g environ)
1 mesure de smen fondu
3 C. à soupe de sucre glace
1 C. à café d'extrait de vanille
1 C. à café de zeste de citron
1 verre à thé d'eau de fleur d'oranger
Eau nécessaire

FARCE

2 mesure d'amandes non émondées et moulues (elles pèsent 200 g environ)
1 mesure de sucre glace
2 C. à soupe de smen fondu
1 C. à café d'extrait de vanille
Eau de fleur d'oranger
K'taïefs
1 kg de miel + 1 verre à thé d'eau de fleur d'oranger
Perles argentées ou dorées

PREPARATION

Mélanger la farine et le sucre glace tamisés; puis le sel, l'extrait de vanille et le zeste de citron, ajouter le smen fondu et refroidi.

Bien frotter entre les paumes des mains, mouiller avec l'eau de fleur d'oranger et l'eau nécessaire jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.

Former des boules de la grosseur d'une mandarine, placer dans un plateau, couvrir de papier alimentaire et réserver.

Pendant ce temps, préparer la farce avec les ingrédients donnés.

Former des boudins, placer dans un plateau, couvrir de papier alimentaire.

Sur un plan de travail fariné, abaisser chaque boule de pâte sur une épaisseur de 3 mm en formant un carré et à l'aide d'une roulette couper des carrés de 8 cm de côté.

Faire revenir un côté sur l'autre côté opposé en laissant 5 mm entre les bordures, de ce fait, nous obtenons 02 triangles placés l'un sur l'autre.

Faire des stries à partir du sommet jusqu'à la moitié de la pâte.

Retourner les triangles en les renversant, abaisser la moitié inférieure de la pâte sur une épaisseur de 2 mm.

A la base de ces triangles, placer le boudin de farce et le faire rouler sur la pâte 4 fois successivement l'une après l'autre. Retourner la pâte vers soi, les 02 triangles se trouvent ainsi orientés vers le haut, joindre les deux bouts, y introduire l'un à l'intérieur de l'autre, de façon à obtenir un bracelet.

Comblar le vide de chaque gâteau avec les K'taïefs. Badigeonner les K'taïefs de smen fondu.

Disposer les dans un plat et enfourner au four chaud, 20 à 30 mn.

Laisser tiédir, puis tremper dans du miel aromatisé d'eau de fleur d'oranger.

Egoutter et décorer de quelques perles argentées ou dorées.

Mettre dans des caissettes.



TCHAREK GLACE

INGREDIENTS POUR PATE

3 Mesures de farine (les 3 mesurent pèsent 500 g)

1 mesure de smen fondu

1 pincée de sel fin

2C. à dessert d'extrait de vanille

2C. à soupe de sucre glace

1 verre à thé d'eau de fleur d'oranger

INGREDIENTS POUR FARCE

2 Mesures d'amandes

1 Mesure de sucre glace

1C. à soupe de smen fondu

Eau de fleur d'oranger

INGREDIENTS POUR GLACAGE

1 Verre de sirop (préparé avec 1 demi litre d'eau, 250 g de sucre cristallisé)

2 blancs d'oeufs

2C. à soupe de jus de citron

2 C. à soupe d'eau de fleur d'oranger

Colorant rose, arôme fraise

Brillant alimentaire argenté

PREPARATION

Tamiser la farine, avec le sucre glace, l'extrait de vanille et le sel. Faire une fontaine et ajouter le smen fondu et refroidi. Frotter avec la paume des mains. Mouiller avec l'eau de fleur d'oranger et l'eau nécessaire en pétrissant jusqu'à obtention d'une pâte molle et maniable.

La diviser en boulettes de la grosseur d'une petite mandarine, placer dans un plateau. Couvrir de papier film et réserver.

Parallèlement préparer la farce avec les ingrédients donnés, façonner de petits boudins de 8 cm de long sur 1/2 cm de diamètre. Placer dans un plat et couvrir de papier alimentaire. Sur un plan de travail fariné, abaisser les boulettes en une forme légèrement ovale de 11 cm de long sur 6 cm de large.

Déposer le boudin de farce sur le bord de la pâte, rouler en appuyant légèrement tout en donnant la forme d'un tcharek.

Déposer les gâteaux dans un plat non graissé et faire cuire à four préchauffé. Ils doivent avoir une couleur dorée.

Sortir du four et laisser refroidir. Pendant ce temps, préparer le glaçage en mélangeant le sirop, les blancs d'oeufs, le jus de citron filtré et l'eau de fleur d'oranger. Ajouter en petites quantités le sucre glace tamisé, avec une cuillère en bois remuer jusqu'à obtenir une pâte consistante.

Colorer en diluant le colorant rose dans l'arôme fraise, et surveiller la qualité de la couleur. Tremper les gâteaux dans le glaçage et décorer peu après, le coin de chaque Tcharek, d'une petite fleur rose et de deux feuilles en pâte d'amande. (Voir photo).

Laisser complètement sécher, puis passer sur toute la surface le brillant alimentaire argenté.

